

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk	Mohnflesserl
4 Stk.	Radieschen
2 Stk.	Karotten
2 Stk.	Pastinaken
3 EL	Olivenöl
1	Ei, hartgekocht
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1	Bund Schnittlauch

Für die Kräutercreme

150 g	Crème Fraîche
1 TL	Bio Schnittlauch geschnitten
1 TL	Majoran gerebelt
0.5 TL	Muskatnuss gemahlen
1 Prise	Knoblauchsalz mit Kräutern
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Mit Wurzelgemüse gefüllte Mohnflesserl

25–30 Min

Zubereitung

1. Zuerst werden die Pastinaken geschält und mit einem Schäler in längliche Streifen geschnitten.
2. Den Ofen auf 200 °C vorheizen und die Pastinakenscheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auflegen, mit Olivenöl bestreichen und Meersalz würzen.
3. Anschließend für 15 Minuten im Ofen backen.
4. Inzwischen wird die Kräutercreme zubereitet. Dafür das Crème Fraîche mit den Kräutern und Gewürzen verrühren und etwas ziehen lassen.
5. Radieschen waschen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden.
6. Die Karotten waschen, schälen und fein raspeln.
7. Das hartgekochte Ei schälen und in Scheiben schneiden.
8. Die Mohnflesserl mit der Kräutercreme bestreichen. Mit den geraspelten Karotten sowie mit den Radieschenscheiben, Eiern und Pastinaken aus dem Ofen belegen.
9. Mit etwas geschnittenem Schnittlauch verfeinern und abbeißen.

TIPP: Wie du deine Mohnflesserl einfach selbst zubereitest, zeigen wir dir im Video unterhalb!



VIDEO
Sauerteig Mohnflesserl selber machen